



Inspectoratul pentru Situații de Urgență „Vlașca” al Județului Giurgiu
Compartimentul Informare și Relații Publice
str. Dorobanți, nr. 19, tel.0246/215.150, fax 0246/219.149
www.isugiurgiu.ro, e-mail: relatiipublice@isugiurgiu.ro

COMUNICAT DE PRESĂ Nr. 471 din 01.10.2024

Nu puneți mustul la fermentat în spații închise

Odată cu venirea toamnei și după culegerea viilor, mulți dintre cetățeni pregătesc vinul în gospodării. În condițiile în care acesta nu este depozitat în spații corespunzătoare, care să poată fi aerisite, pe timpul procesului de fermentare pot apărea incidente sau chiar tragedii.

Pentru a evita cazurile de intoxicație cu dioxid de carbon, acumulat în spații închise, pe timpul fermentării mustului, ISU Giurgiu vă recomandă să:

- nu puneți mustul la fermentat în spații închise;
- nu intrați în încăperile în care fierbe vinul, fără a asigura o ventilație corespunzătoare;
- anunțați pe cineva că veți intra într-o astfel de încăpere;
- verificați concentrația de oxigen din încăperea în care intrați, prin aprinderea unei lumânări. În cazul în care se va stinge, înseamnă că nu există suficient oxigen;
- nu intrați în încăperea în care există deja o victimă dacă nu aveți echipament de protecție pentru că este posibil să vă intoxicați și dumneavoastră;
- în astfel de situații, sunați la 112.

Precizăm faptul că o persoană care a inhalat cantități mai mici de dioxid de carbon prezintă dureri de cap, grețuri - cu sau fără vărsături, amețeli, tulburări de vedere, greutate în respirație. Dacă în aer gazul este în concentrație foarte mare, persoana în cauză își pierde cunoștința în câteva minute, iar consecințele pot fi grave.

Este foarte important de știut că victima nu își dă seama că se intoxică deoarece dioxidul de carbon emanat în timpul fermentării nu are culoare și nici miros.

Compartimentul Informare și Relații Publice